



ABATIDOR AT-12-2/70 400/50/3N

12 x GN2/1 (paso: 70 mm).



5140178



- fácil de limpiar
- ✓ Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's
- ✓ Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- ✓ Flujo de aire indirecto
- ✓ Motor integrado
- ✓ Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.
- ✓ Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

Panel de control avanzado

- ✓ Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- ✓ Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- ✓ Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- ✓ Desescarche por gas caliente.
- ✓ Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- ✓ Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- ✓ Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos.

Ciclos especiales

- ✓ Preenfriamiento.
- ✓ Sanitización de pescado crudo.
- ✓ Endurecimiento del helado.
- ✓ Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.

INCLUIDO

- ✓ Sonda al corazón.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 2/1: 12

Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 70 Kg

Capacidad ultracongelación: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 40 Kg

Consumo: 3800 W

Alimentación eléctrica: 400 V/ 50 Hz / 3N ~

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm

✓ Fondo: 1130 mm

✓ Alto: 1825 mm

Peso neto: 250 Kg

Dimensiones del embalaje

850 x 1150 x 1950 mm

Volumen del embalaje: 1.906 m³

Peso bruto: 260 Kg

ACCESORIOS

- Carro bandejas

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 70 Kg / 90 '
- ✓ Ultracongelación: 40 Kg. / 240 '

El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

Un amplio campo de aplicaciones

- ✓ Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

Un equipo, varias funciones

- ✓ Abatimiento rápido a +3°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el alimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- ✓ Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- ✓ Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

Construcción robusta, higiénica y fiable

- ✓ Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado